

EVALUASI PROSES PRODUKSI DI WARUNG MAKAN BU NELI UNTUK MENJAGA KELANGSUNGAN USAHA DENGAN METODE *OPERATIONAL EFFICIENCY*

Vemilia Abin Yusansa^{1*}, Gladies Ana Pasya Yulianto², Selviana Putri Ismala³, Fitri Nur Sholikhah⁴, Arthur Daniel Limantara⁵

^{1),2),3),4),5)} Universitas Nusantara PGRI Kediri, Jl. KH. Ahmad Dahlan No.76, Kec. Mojoroto, Kota Kediri, Jawa Timur

Abinvemilia@gmail.com*

Informasi Artikel

Tanggal Masuk : 24/6/2025

Tanggal Revisi : 2/7/2025

Tanggal Diterima : 7/7/2025

Abstract

This study aims to evaluate the production process at Warung Makan Bu Neli, a small-scale culinary business located in Kediri Regency. It uses the Operational Efficiency method to ensure its sustainability in an increasingly competitive market. Operational efficiency and optimal resource management are essential factors in supporting the continuity of small enterprises. The operational efficiency approach is used to identify waste, work process inefficiencies, and improvement opportunities in daily production activities. The study involves direct observation of production processes, interviews with the owner and staff, and analysis of time, labor, and raw material usage. The results show potential to improve efficiency in ingredient preparation, kitchen workflow, and inventory management. Implementing efficiency principles, such as grouping similar activities, reducing non-value-added tasks, and improving kitchen layout, enhanced work effectiveness and reduced operational costs. Therefore, this study concludes that the operational efficiency approach can effectively maintain business continuity and improve productivity at Warung Makan Bu Neli.

Keywords: *Production Process, Food Stall, Operational Efficiency, Work Effectiveness, Business Sustainability*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi proses produksi di Warung Makan Bu Neli, sebuah usaha mikro di bidang kuliner yang berlokasi di Kabupaten Kediri, dengan menggunakan metode Operational Efficiency guna menjaga kelangsungan usahanya di tengah persaingan pasar yang ketat. Efisiensi operasional dan pengelolaan sumber daya yang optimal menjadi faktor penting dalam mendukung keberlanjutan usaha kecil. Metode Operational Efficiency digunakan untuk mengidentifikasi pemborosan, inefisiensi dalam proses kerja, serta peluang perbaikan dalam aktivitas produksi sehari-hari. Penelitian ini melibatkan observasi langsung terhadap proses produksi, wawancara dengan pemilik dan karyawan, serta analisis terhadap penggunaan waktu, tenaga, dan bahan baku. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat potensi peningkatan efisiensi pada tahap persiapan bahan, alur kerja di dapur, dan manajemen stok. Penerapan prinsip efisiensi seperti pengelompokan aktivitas sejenis, pengurangan aktivitas tidak bernilai tambah, serta perbaikan tata letak dapur terbukti mampu meningkatkan efektivitas kerja dan menekan biaya operasional. Dengan demikian, penelitian ini menyimpulkan bahwa pendekatan Operational Efficiency dapat menjadi strategi yang efektif untuk mempertahankan kelangsungan usaha dan meningkatkan produktivitas di Warung Makan Bu Neli.

Kata Kunci: *Proses Produksi, Warung Makan, Operational Efficiency, Efisiensi Kerja, Kelangsungan Usaha*

PENDAHULUAN

Warung makan Bu Nely merupakan salah satu usaha mikro yang berperan penting dalam memenuhi kebutuhan pangan masyarakat sekaligus menjadi sumber penghidupan bagi pemilik dan karyawannya.[1] Dalam menjaga kelangsungan usaha, evaluasi terhadap proses produksi sangat diperlukan untuk memastikan operasional berjalan secara efisien dan efektif. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengevaluasi proses produksi di warung makan Bu Nely dengan menerapkan metode operational efficiency, sehingga dapat mengidentifikasi peluang perbaikan yang berdampak pada peningkatan kinerja usaha dan menjaga keberlanjutan bisnis di tengah persaingan yang semakin ketat [2].

Operational efficiency atau efisiensi operasional merupakan pendekatan penting yang dapat membantu warung makan Bu Nely dalam meminimalisir pemborosan sumber daya, baik waktu, tenaga, maupun biaya. Dengan menerapkan metode ini, setiap tahapan proses produksi dapat dianalisis secara detail, mulai dari perencanaan menu, pengadaan bahan baku, pengolahan makanan, hingga penyajian kepada pelanggan.[3]

Evaluasi ini diharapkan mampu mengungkap kelemahan dan hambatan yang selama ini terjadi dalam operasional harian, sehingga dapat dirumuskan strategi perbaikan yang tepat. Selain itu, penerapan operational efficiency juga dapat meningkatkan kepuasan pelanggan melalui kualitas produk dan layanan yang lebih baik, serta memperkuat daya saing warung makan Bu Nely di tengah maraknya persaingan bisnis kuliner di lingkungan sekitar.[4]

Selain itu, evaluasi proses produksi melalui pendekatan operational efficiency juga memberikan manfaat berupa pengendalian biaya operasional yang lebih efektif. Dengan demikian, warung makan Bu Nely dapat mengalokasikan sumber daya secara optimal dan meminimalisir risiko kerugian akibat inefisiensi. Peningkatan efisiensi ini tidak hanya berdampak pada keuntungan finansial, tetapi juga pada pengelolaan tenaga kerja yang lebih terarah dan terukur. Di sisi lain, pelaksanaan evaluasi secara berkala dapat menciptakan budaya kerja yang lebih produktif dan inovatif di antara seluruh anggota tim, sehingga warung makan Bu Nely mampu beradaptasi dengan perubahan tren konsumen dan tuntutan pasar yang dinamis. Dengan demikian, penerapan operational efficiency menjadi kunci utama dalam menjamin kelangsungan dan perkembangan usaha warung makan Bu Nely di masa depan [5].

METODE

Penelitian ini diawali dengan pemilihan lokasi dan objek penelitian, yaitu Warung Makan Bu Nely, yang menjadi fokus studi kasus untuk mengevaluasi proses produksi dan menjaga kelangsungan usaha.

Sistem kerja merupakan suatu ilmu yang terdiri dari teknik-teknik dan prinsip-prinsip untuk mendapatkan tujuan rancangan terbaik. Teknik dan prinsip ini digunakan untuk mengatur komponen sistem kerja yang terdiri dari manusia dan kemampuannya, bahan, perlengkapan, waktu yang ditentukan, peralatan kerja, serta lingkungan kerja sedemikian rupa sehingga terjadi keefisienan dan tingkat produktivitas yang tinggi [6].

Mengacu pada optimalisasi proses bisnis dan sumber daya untuk tujuan mengurangi biaya operasional dengan tetap mempertahankan atau meningkatkan produktivitas. Dalam lingkungan bisnis yang kompetitif, efisiensi operasional memungkinkan untuk menawarkan produk dan layanan berkualitas tinggi dengan harga yang lebih terjangkau, sekaligus meningkatkan profitabilitas [7].

Proses pengumpulan data dilakukan melalui beberapa tahapan. Pertama, peneliti melakukan observasi langsung terhadap proses produksi, mulai dari persiapan bahan baku, proses memasak, hingga penyajian makanan kepada pelanggan. Observasi ini bertujuan untuk memahami alur kerja, hambatan, serta potensi pemborosan yang terjadi selama proses produksi. Selain observasi, peneliti juga melakukan wawancara dengan pemilik, karyawan, dan pelanggan untuk memperoleh informasi mengenai kendala, saran, dan harapan terkait kualitas serta efisiensi proses produksi. Data dokumentasi seperti catatan waktu produksi, jumlah bahan baku yang digunakan, dan tingkat waste (sisa bahan atau makanan) juga dikumpulkan untuk memperkuat analisis.[8]

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini dilakukan untuk mengevaluasi proses produksi di Warung Makan Bu Neli dengan menggunakan metode Operational Efficiency. Metode ini bertujuan untuk mengidentifikasi pemborosan dan inefisiensi dalam proses kerja serta mengembangkan strategi perbaikan yang efektif dan efisien. Berdasarkan observasi dan wawancara yang telah dilakukan, ditemukan beberapa permasalahan utama dan peluang perbaikan sebagai berikut:

1. Permasalahan yang Ditemukan:
 - Kenaikan harga bahan baku yang tidak diiringi dengan penyesuaian proses produksi yang efisien.
 - Penggunaan bahan baku yang tidak terkontrol menyebabkan terjadinya pemborosan.
 - Tidak adanya jadwal produksi yang terstruktur menyebabkan pekerjaan menjadi tidak sistematis. [9]
2. Tahapan Penelitian dan Implementasi:
 - a. Pengumpulan Data
 - Observasi langsung terhadap proses penerimaan bahan baku, pengolahan, dan penyajian.
 - Pencatatan jumlah bahan baku yang digunakan setiap harinya.
 - b. Analisis Data
 - Evaluasi terhadap pemborosan bahan baku dan waktu kerja.
 - Perhitungan rasio output/input sebagai indikator produktivitas.
 - c. Pengembangan Sistem Produksi
 - Penyusunan jadwal produksi harian yang lebih tertata.

- Penerapan prinsip 5R (Ringkas, Rapi, Resik, Rawat, Rajin) dalam alur dapur.
- Perubahan layout dapur agar lebih efisien. [10]

1. Hasil Pengamatan dan Evaluasi:

Tabel 1. Perbandingan Penggunaan Bahan Baku Sebelum dan Sesudah Evaluasi

| Jenis Bahan Baku | Sebelumnya (kg/hari) | Sesudah (kg/hari) | Efisiensi (%) |
|------------------|----------------------|-------------------|---------------|
| Ayam | 10 | 9.2 | 8.0 |
| Sayuran | 7 | 6.3 | 10.0 |
| Bumbu | 3 | 2.8 | 6.7 |

Tabel di atas menunjukkan penurunan penggunaan bahan baku tanpa mengurangi volume produksi, yang berarti terjadi efisiensi yang signifikan.

2. Diagram Fishbone Penyebab Pemborosan

Diagram berikut mengidentifikasi faktor penyebab pemborosan di Warung Makan Bu Neli.

DIAGRAM FISHBONE PENYEBAB PEMBOROSAN
Warung Makan Bu Neli

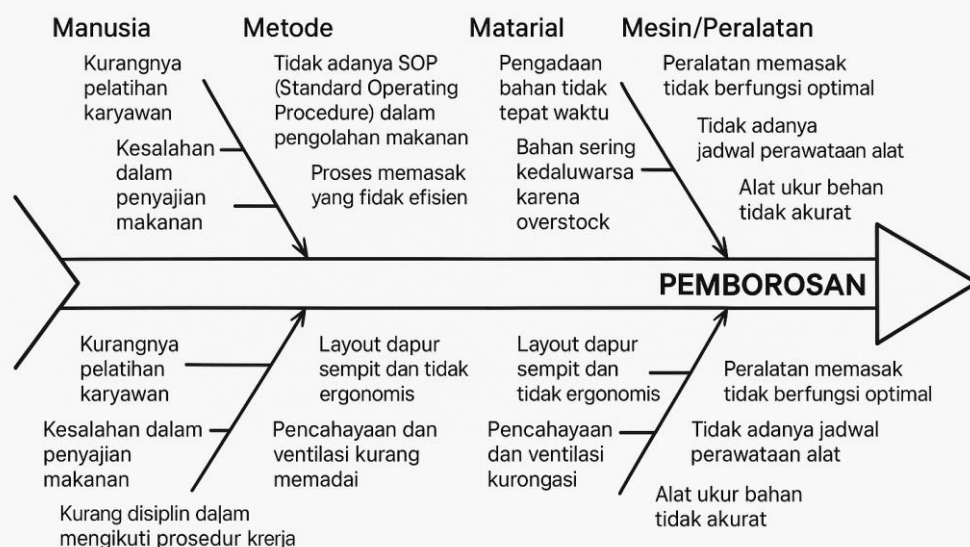


Diagram Fishbone menunjukkan bahwa pemborosan terutama disebabkan oleh: kurangnya pelatihan karyawan, layout dapur yang sempit, pengadaan bahan yang tidak tepat waktu, dan kurangnya SOP (Standard Operating Procedure) dalam pengolahan makanan.

3. Perubahan Produktivitas

Setelah penerapan metode efisiensi operasional, waktu pelayanan per porsi makanan berkurang dari rata-rata 15 menit menjadi 11 menit, meningkatkan kepuasan pelanggan.

Dengan hasil ini, dapat disimpulkan bahwa penerapan metode operational efficiency mampu meningkatkan produktivitas, mengurangi pemborosan, dan menciptakan sistem kerja yang lebih terstruktur dan efektif di Warung Makan Bu Neli [11].

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil evaluasi yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa penerapan metode operational efficiency pada proses produksi di warung makan Bu Neli sangat penting untuk menjaga kelangsungan usaha. Evaluasi tersebut mengungkapkan bahwa proses produksi yang dijalankan selama ini masih banyak dilakukan secara manual dan belum sepenuhnya optimal, sehingga terdapat peluang besar untuk meningkatkan efisiensi operasional. Dengan melakukan identifikasi terhadap pemborosan waktu, tenaga kerja, dan bahan baku, serta

menerapkan perbaikan alur kerja dan pembagian tugas yang lebih efektif, warung makan dapat mengurangi biaya operasional dan meningkatkan produktivitas.

Selain itu, penerapan operational efficiency juga berdampak positif pada kualitas layanan yang diberikan kepada pelanggan, karena proses produksi yang lebih terorganisir dan efisien mampu memastikan makanan disajikan dengan tepat waktu dan sesuai standar. Manajemen persediaan bahan baku dan pengelolaan inventaris yang lebih baik turut menjadi faktor penting dalam mendukung kelangsungan usaha, karena dapat menghindari pemborosan dan kekurangan stok bahan baku.

Secara keseluruhan, hasil evaluasi ini menunjukkan bahwa dengan menerapkan metode operational efficiency, warung makan Bu Nely tidak hanya mampu meningkatkan efisiensi proses produksi, tetapi juga dapat menjaga dan bahkan memperkuat kelangsungan usahanya di tengah persaingan yang semakin ketat. Dengan demikian, upaya perbaikan berkelanjutan dalam proses produksi sangat direkomendasikan agar warung makan Bu Nely tetap kompetitif dan mampu bertahan dalam jangka panjang.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] S. E. Nurdelila *et al.*, *Buku Ajar Kewirausahaan*. Feniks Muda Sejahtera, 2022.
- [2] S. E. Nurdelila *et al.*, *Buku Ajar Kewirausahaan*. Feniks Muda Sejahtera, 2022.
- [3] "scholar".
- [4] "scholar (1)".
- [5] Z. Kumara, "EVALUASI PENERAPAN PROGRAM KESEHATAN DAN KESELAMATAN KERJA PG MADUKISMO," 2018.
- [6] B. I. Putra and R. B. Jakaria, "Buku Ajar Analisa dan Perancangan Sistem Kerja," *Umsida Press*, pp. 1–207, 2020.
- [7] U. S. Sulistyawati, "Decoding big data: Mengubah data menjadi keunggulan kompetitif dalam pengambilan keputusan bisnis," *Jurnal Manajemen Dan Teknologi*, vol. 1, no. 2, pp. 58–71, 2024.
- [8] A. Octavia, "Studi Tentang Kelompok Belajar Usaha Amplang Pada Rumah Produksi Usaha Anda Jaya Samarinda," *Learning Society: Jurnal CSR, pendidikan dan pemberdayaan masyarakat*, vol. 1, no. 1, pp. 29–43, 2020.
- [9] A. M. Amarullah, M. Adiwena, and F. R. Arifin, *Teknologi Budidaya dan Produksi Tanaman*. Syiah Kuala University Press, 2023.
- [10] S. R. Salsabila and R. S. Putranto, "Upaya Mewujudkan Bisnis Rumahan yang Berkelanjutan melalui Praktik Produksi dan Pencatatan yang Efisien," *RIGGS: Journal of Artificial Intelligence and Digital Business*, vol. 4, no. 2, pp. 1492–1502, 2025.
- [11] M. R. Sondak, I. C. Dewi, and L. Rahmah, *MANAJEMEN OPERASIONAL FOOD AND BEVERAGES Strategi Efisiensi, Pengelolaan Tim, dan Sistem Monitoring Efektif*. Lakeisha, 2025.